

GASTHAUS
HOTEL

KOCHSCHULE



RÖSSLE

*Gut essen
seit 1877*

Ein gutes Essen - gemütliche Atmosphäre – eine ausgewogene Speisekarte mit den passenden Gerichten für Jung und Alt.

Fisch, Fleisch, Veganes, Salate, Wild
und feine und hausgemachte Gerichte für unsere Jüngsten.
Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Herzliche Grüße

Kristin und Manuel mit der kompletten Rössle-Familie

P.S. RESERVIERUNG LEICHT GEMACHT:

Einfach eine WhatsApp an 0160-91301159

Wir antworten prompt 😊

Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Donnerstag bis Dienstag

11.30 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)

Vorspeisenvariation 39 €

Ein Traum für alle, die gerne teilen. Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Euch alle 3 Vorspeisen als Versucherle zum Teilen und einen leckeren, kleinen Blattsalat in der Tischmitte.

Rote Bete mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

19 € Versucherle 13 €

Rote Bete in Scheiben | gereifter Balsamico | sizilianisches Olivenöl | Ziegenkäse | karamellierte Walnüsse

Ceviche vom Lachs

19 € Versucherle 13 €

Feinstes Loch Duart Lachsfilet | Passionsfrucht-Tigermilch | Mango | Sesam

Carpaccio vom heimischen Rind

19 € Versucherle 13 €

Feinstes Carpaccio vom Rind | gereifter Balsamico | sizilianisches Olivenöl | Rucola | Parmesan

Suppen

Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 11 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele | Gemüse

Rössle-Fischsuppe - Bouillabaisse auf unsere Art 18 €

Kräftige Aioli | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

Vegetarisches & Salat

Knackige Salate der Saison mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 30 €

Edelfischfilets vom Grill oder Rumpsteak vom Grill | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

Dreierlei Semmelknödel 29 €

3 verschiedene Semmelknödel mit verschiedenen Toppings | Selleriecrème
Gemüse der Saison | junger Lauch

Bärlauch-Ravioli mit Spargel grün/weiß 29 €

Feinste Bärlauch-Ravioli | Spargelfumé | zweierlei Spargel | frischer Parmesan | Rucola

Unser Küchenchefmenü

Du kannst Dich nicht entscheiden? Unser Küchenchef hat da mal was vorbereitet

Du hast die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch oder von allem etwas 😊

Lass Dich doch mal von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.

In der Mitte des Menüs erwartet Dich noch eine kleine Erfrischung. Vorneweg servieren wir unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter

3-Gänge 57 €

4-Gänge 62 €

5-Gänge 67 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Allergien und Intoleranzen beraten wir Dich gerne.

Wein des Monats

2023 Weißburgunder Kabinett trocken
Limitierte Charity Selektion LIONS CLUB Elztal

Ein wunderbar frischer und ausgewogener Weißburgunder von Georg Moosmann.
Geradlinig, frisch mit toller Substanz und doch wunderbar leicht.

Georg Moosmann | Waldkirch-Buchholz | Breisgau
0,75l | 37 €

5 € / Flasche gehen an eine gemeinnützige Organisation im Elztal

Gasthaus-Klassiker

Rössle-Fischvariation 39 € kleinere Portion 32 €

Dreierlei Edelfische mit Riesengarnele | Safransauce | Gemüse der Saison | Nudeln

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 25 €

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamico Sauce oder etwas feiner Bratenjus | Bratkartoffeln

Rahmschnitzel 27 € kleinere Portion 20 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 29 € kleinere Portion 21 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Hausgemachtes und Leckeres für unsere jüngeren Gäste

Knusperhühnchen 15 €

Hausgemachtes Knusperhühnchen | Karottengemüse | Kartoffelkrapfen

Lachsfilet 20 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Schnitzel, Pommes frites etc. für Eure Jüngsten parat.

Aperitif Empfehlung

Spumante Rosé brut

Borgo Molino | Venetien | Italien
0,1 – 8 €

Das Wirtshausmenü

Spargel „Grün/Weiß“

Zweierlei Spargel | Tomatenvinaigrette | Rucola | Knusperpraline

Rehvioli „Tiroler Art“

Blätterteigpastete | Kalbsragout | grüner Spargel

Cordon bleu

Mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel | Bratensauce | Zitrone | Frühlingsgemüse | Bratkartoffeln

Pistazie, Erdbeere und Rhabarber

Pistazienparfait | marinierte Erdbeeren | Rhabarbersorbet

65 €

(inklusive Sauerteigbrot/Butter und erfrischem Sorbet im Zwischengang-
Alle Gerichte auch einzeln erhältlich)

Unser Frühlingswein

2024 SAUVIGNON BLANC Vigneti delle Dolomiti

Ein wunderbar frischer und fruchtiger Sauvignon. Reife Pfirsiche, gelbe Äpfel und feine Wiesenkräuter in der Nase. Knackig und mit einer kühlen Mineralik am Gaumen.

Weingut San Leonardo | Trentino | Italien

0,75l | - 35 €

Feinster badischer Spargel

Feinster badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln oder Kratzete

200 g – 24 €

300 g – 32 €

Optional plus

gemischter Elzacher Schinken + 6 €

200 g Rumpsteak + 16 €

200 g Rinderfilet + 26 €

Kleine Edelfischvariation + 20 €

Gerichte von unserer Kreidetafel

Rinderfilet aus heimischer Aufzucht 42 €

Feinstes Rinderfilet | Rotweinzwiebelsauce | Gemüse der Saison |
gebackene Kartoffelkrapfen

Hausgemachte Rehfleischküchle 24 € kleinere Portion 21 €

Rehfleischküchle | Wachholderrahm | Pilze | Selleriepüree | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

Schwarzwaldforelle im Ganzen gebraten 29 €

Kräuterbutter | Salzkartoffeln

Wilderer Pfännle 34 €

Rehfleischküchle | geschmorte Wildschweinschulter | Hirschmaultäschle | Sellereipüree | zweierlei
Sauce | Preiselbeeren | Kräuterknöpfe

Desserts & Käse

Dreierlei Rohmilchkäse vom Dorerhof 14 €

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

Crème Brûlée 13 €

Crème Brûlée | marinierte Erdbeeren | Sauerrahm-Limetten-Eis

Lauwarmer Rhabarbercrumble 11 €

Erdbeer-Rhabarber-Kompott | Vanillecrumble | Vanilleeiskrem

Rössle-Dessertvariation 19 €

Crème Brûlée | Mascarponecrème |
marinierte Erdbeeren mit Sauerrahm-Limetten-Eis | Rhabarbercrumble

Eis, Eis Baby - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis? - Je 3 €

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Rhabarber | Mango